


**Identification produit :**

Poids net / Contenance :	250g	
EAN :	3760077534057	
DLC à production :	12 mois	
DLC garantie :	8 mois	
Dénomination légale :	Tagliatelles de qualité supérieure à l'encre de seiche	
Temps de cuisson Nomenclature douanière :	5-7 min 19021100	

**Liste des Ingrédients :**

Désignation réglementaire de la matière première	Origine végétale, animale, minérale.	Présence / Absence d'allergène Si présence, indiquer la nature	Quantité mise en œuvre (%)
Semoule de blé dur de qualité supérieure.	Végétale	Gluten	
Encre de seiche (sel)	Végétale	Mollusque	2%
Arôme	Végétale		

**Liste des ingrédients étiquetés :**

Semoule de blé dur, encre de seiche 2% (sel), arôme.

**Caractéristiques organoleptiques (avant cuisson) :**

Aspect	Pâtes plates et longues
Couleur	noir clair / gris foncé.
Goût	Typique des pâtes à l'encre de seiche
Odeur	Typique des pâtes à l'encre de seiche
Texture	Cassable, vitreuse.

**Allergène(s) :**

OUI  - NON

Si OUI, le(s)quel(s) :

Gluten	Semoule de blé dur
Mollusque	Encre de seiche

**OGM (reg. CE 1829-1830 de 2003) :**

OUI  - NON

**Valeurs nutritionnelles :**

Valeurs pour 100g de produit.

Valeur énergétique :	1608 kJ – 380 kcal
Matières grasses	1,5 g
Dont acides gras saturés	0 g
Glucides :	75 g
Dont sucres :	4 g
Protéines :	11 g
Sel	0,28 g

**TAGLIATELLE A L'ENCRE DE SEICHE 250G  
MARIELLA BERRO**Révision du :  
27/09/2021**Caractéristiques physico-chimiques :**

Critères	Cible - Tolérances
Humidité (%)	Max 12,5
Cendres (sur mat. sèche)	Max 0,90
Protéines (azote x 5,70)	Min. 10,5
Acidité (en % exprimé en acide sulfurique)	Max 0,05.

**Contaminants :**

Critères	Cible - Tolérances
Pesticides	Dans la limite réglementaire
Aflatoxine B1+B2+G1+G2	Max 4 µg/kg – (reg. CE 1881/06)
Aflatoxine B1	Max 2 µg/kg – (reg. CE 1881/06)
Ochratoxine A	Max 3 µg/kg – (reg. CE 1881/06)
Zéaralénone	Max 75 µg/kg – (reg. CE 1881/06)
Déoxynivalénoles	Max 750 µg/kg – (reg. CE 1881/06)
Métaux lourds (cadmium et plomb)	Cadmium : max 0,2 mg/kg – Plomb : max 0,2 mg/kg – (reg. CE 1881/06)
Corps étrangers métalliques et non-métalliques	Absence

**Caractéristiques microbiologiques :**

Critères	Cible - Tolérances
Flore mésophile aérobie totale (CBT) (ufc/g)	Max 10.000 ufc/g
Entérobactéries (ufc/g)	Max 10
Staphylocoques coagulase positive (ufc/g)	Max 100
Moisissures (ufc/g)	Max 100
Salmonella /25g	Absence

**Conditions de conservation :**

Avant ouverture :	A conserver dans endroit frais et sec.
Après ouverture :	Bien refermer le sachet et le conserver dans un endroit frais et sec.

**Logistique / Palettisation :**

	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Poids (brut)
UVC	12,50	6	27	0,32
CARTON	39	30	29	4,3
PALETTE (Epal 120x80 – 20cm/15kg)	120	80	194	257

UVC / CARTON (PCB)	12
CARTONS / COUCHE	9
COUCHES / PALETTE	6
CARTONS / PALETTE	54
UVC / PALETTE	648